

BAB II

TINJAUAN UMUM TAMAN KULINER

2.1 PENGERTIAN WISATA KULINER

- Kawasan wisata yang dengan berbagai fasilitas, aktivitas serta area kuliner terpadu sehingga seluruh memenuhi kebutuhan wisatawan terkait dengan rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan dapat terpenuhi.
- Suatu lokasi yang merupakan produsen suatu produk makanan, restoran, festival makanan dan lokasi khusus lainnya dengan tujuan mencoba rasa dari makanan dan atau juga memperoleh pengalaman dari makanan khas daerah tersebut yang merupakan tujuan utama untuk melakukan perjalanan wisata kuliner.
- Suatu perjalanan dimana terdapat kegiatan mengkonsumsi makanan lokal daerah tersebut; sehingga utamanya adalah menikmati makanan dan minuman atau melakukan kegiatan kuliner, seperti mengunjungi pusat industri makanan dan minuman, sekolah memasak, serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda saat mengonsumsi makanan dan minuman.

2.2 TINJAUAN TAMAN

2.2.1 Pengertian Taman

Sebuah area yang memiliki ruang dengan kondisi yang beragam. Kondisi ini dapat diartikan sebagai iklim, lokasi, luasan, dan kondisi khusus lainnya seperti tujuan serta fungsi spesifik dari pembangunan taman (*Sintia dan Murhananto, 2004*).

Menurut *Nazzaruddin (1994)* dalam *Ilmi Jayanti dan Dewi (2015)*, taman merupakan sebidang lahan terbuka dengan luas tertentu yang ditanami semak, pepohonan, rerumputan, dan perdu yang dapat dikombinasikan dengan material lainnya. Sering kali digunakan untuk bermain, bersantai, berolahraga, dan sebagainya.

2.2.2 Jenis Taman

Jenis taman dibagi menjadi tiga menurut penggunaannya, yaitu:

1. Taman Publik

5.1.1. Taman Publik Aktif

Merupakan taman dengan fungsi untuk tempat olahraga, bermain dan menjalankan aktivitas lainnya. Yang difasilitasi dengan elemen-elemen pendukung yang diperlukan.

5.1.2. Taman Publik Pasif.

Taman dengan fungsi pemberi elemen estetis, sehingga untuk menjaga nilai keindahan taman tersebut, akan dipasang pagar di sepanjang sisi luar taman agar tidak ada aktivitas di dalamnya.

2. Taman Semi Publik

Taman milik pribadi namun dapat digunakan untuk umum atau dapat digunakan secara bersama-sama.

3. Taman Pribadi

Merupakan sebuah taman milik pribadi yang tidak bisa digunakan dan/atau dimasuki oleh masyarakat umum secara sembarangan.

2.2.3 Fasilitas Taman

1. Fasilitas olahraga (lapangan bola, *jogging track*, kolam renang, lapangan basket, lapangan tenis, lapangan voli dan badminton serta fasilitas refleksi).
2. Fasilitas rekreasi (fasilitas bermain anak, panggung, tempat bersantai dan lain-lain).
3. Fasilitas pendukung seperti *entrance*, jalan, mushola, tempat berjualan (tidak dominan), tempat parkir, drainase, air, listrik/penerangan, toilet dan penampungan sampah (Wibisono, 2008).
4. Fasilitas sosialisasi (ruang piknik, ruang/fasilitas yang memungkinkan untuk sosialisasi baik untuk kelompok kecil maupun besar).

2.2.4 Elemen Taman

Menurut Arifin (2006), perlu dilakukan pemilihan dan penataan secara detail mengenai elemen-elemennya, agar taman dapat fungsional dan estetis. Elemen taman dapat diklasifikasikan menjadi:

5.3.1. Berdasarkan jenis dasar elemen meliputi:

- Elemen alami
- Elemen buatan

5.3.2. Berdasarkan kesan yang ditimbulkan:

- Elemen lunak (*soft material*) seperti tanaman dan satwa.
- Elemen keras (*hard material*) seperti patung, pagar, jalan setapak, lampu taman, pergola dan bangku taman.

5.3.3. Berdasarkan kemungkinan perubahan:

Taman dalam skala besar (dalam konteks lanskap), memiliki elemen perancangan yang lebih beragam dimana memiliki perbedaan dalam hal kemungkinan dirubah. Elemen tersebut diklasifikasikan menjadi:

- *Elemen mayor* (elemen yang sulit diubah) seperti sungai, gunung, pantai, hujan, kabut, suhu, kelembaban udara, radiasi matahari, angin dan petir.
- *Elemen minor* (elemen yang lebih mudah diubah) seperti sungai kecil, bukit kecil, tanaman dan elemen buatan manusia.

2.2.5 Fungsi Taman

Taman merupakan bagian dari ruang terbuka hijau. Ruang terbuka hijau yang telah ada baik secara alami ataupun buatan diharapkan dapat menjalankan empat fungsi dan memenuhi setiap kriteria yang terdapat pada masing-masing fungsi sebagai berikut:

1. Fungsi Ekologis

- Menjadi paru paru kota,
- Menyerap kadar karbondioksida (CO₂),
- Berperan dalam mengatur iklim mikro,
- Meredam kebisingan,
- Sebagai peneduh dan pengatur suhu,
- Menjadi lokasi serapan air hujan (*Medco Foundation*, 2017).

2. Fungsi Sosial

- Menjadi wadah komunikasi bagi warga sekitar,
- Sebagai wadah dan objek pendidikan, penelitian, dan pelatihan dalam mempelajari alam,
- Menjadi tempat beraktivitas sosial seperti berolahraga dan rekreasi,
- Menunjang kesehatan pengunjung,
- Menjadikan pengunjung merasa nyaman (*Asgitami*, 2017),

- Mengakomodir kebutuhan masyarakat pada tiap aras (*Arifin dkk, 2007*),
- Mempunyai aksesibilitas yang mudah (*Permen PU No.5, 2008*).

3. Fungsi Ekonomi

- Menyediakan sumber produk yang bisa dijual seperti tanaman bunga, buah, daun, dan sayur mayur,
- Menjadi bagian dari usaha pertanian, perkebunan, kehutanan, dan lain-lain (*Permen PU No.5, 2008*).

4. Fungsi Estetika

- Menambah keindahan kota/daerah sekitar taman,
- Menjaga kebersihan area sekitar,
- Kondisi sarana prasarana baik (*Asgitami, 2017*),
- Mempunyai proporsi vegetasi yang lebih dominan (*Zahra dkk, 2014*),
- Indah dipandang (*Heath, 1988 dalam Asgitami, 2017*),
- Menjadi pembingkai pemandangan untuk melembutkan kesan kaku dari bangunan kota (*Cunawan, 2005*).

2.2.6 Standar Taman

The Green Flag Award (2017), sebagai standar nasional Inggris untuk standar taman, untuk dapat mengetahui kualitas sebuah ruang terbuka hijau yang ditentukan dengan:

1. Tempat yang Ramah (*A Welcoming Place*)

Mendapat kesan positif dan baik oleh tiap pengunjung saat memasuki sebuah taman, apapun tujuan kunjungannya. Kesan positif ini dapat didukung dengan adanya:

- Akses yang adil dan setara bagi semua masyarakat
- Akses yang aman dan mudah
- Sirkulasi yang jelas

2. Sehat, nyaman, dan aman

- Menjadi lokasi yang aman bagi seluruh pengguna yang berada di dalamnya.

- Terdapat fasilitas keamanan di dalam maupun dekat taman, seperti air minum, telepon umum, Toilet, kotak P3K, dan peralatan darurat lain seperti pelampung dengan dengan penanda lokasi yang jelas.
- Adanya peraturan keselamatan dan Kesehatan yang harus dipraktekkan dan ditinjau secara menerus.
- Peralatan dan fasilitas harus aman dan nyaman untuk digunakan

3. Bersih dan Terpelihara (*Clean and Well Maintained*)

Keadaan di dalam taman harus selalu terpelihara dan bersih untuk menjaga keindahan, keamanan dan Kesehatan. Sehingga harus dapat memenuhi:

- Pemeliharaan tanah, tanaman dan bangunan yang baik.
- Harus ada pengajian dan pelaksanaan kebijakan terkait perusakan fasilitas, pemeliharaan dan sampah.
- Sampah buangan harus dikelola dengan baik

4. Keberlanjutan (*Sustainability*)

Pemeliharaan taman harus menggunakan metode ramah lingkungan, dengan pelaksanaan terbaik disertai dengan penggunaan teknologi paling baru.

- Minimalisir penggunaan pestisida
- Tidak menggunakan kotoran hewan untuk pupuk
- Menggunakan sistem hemat energi dan daur ulang limbah guna mengurangi polusi
- Melaksanakan dan selalu memperbarui kebijakan terkait lingkungan dan manajemen taman

5. Konservasi Dan Cagar Budaya (*Conservation and Heritage*)

Selain berfungsi dengan baik, taman juga tidak boleh memberi dampak negative terhadap area sekitarnya. Hal ini dapat dilakukan dengan memberi perhatian da pengelolaan untuk:

- Elemen bangunan dan struktural
- Elemen alam, satwa liar dan fauna
- Lanskap

6. Peran Serta Masyarakat (*Community Involvement*)

Masyarakat dan anggota sekitar ikut serta dan terlibat secara aktif dalam kegiatan di area taman dengan ajakan pengelola, berupa:

- Fasilitas yang tepat dan berfungsi untuk semua elemen masyarakat harus tersedia di taman
- Keterlibatan masyarakat dalam kegiatan di dalam taman harus dipublikasikan sebagai bukti
- Melakukan promosi kepada pihak komunitas yang ada untuk ikut kedalam kegiatan di taman.

7. Pengelolaan (*Management*)

Managemen taman harus selalu mengkaji ulang secara terus menerus rencana pengelolaan sehingga selalu terbaru dan jelas menjawab semua kriteria aspek terkait lainnya.

2.3 TINJAUAN WISATA KULINER

2.3.1. Pengertian Kuliner

Kata kuliner menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) yaitu segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak. Biasanya makanan yang bisa dimasak yaitu seperti lauk pauk dalam kehidupan sehari-hari seperti ikan, daging, sayur-sayuran, yang biasanya dimakan dengan nasi. Sedangkan menurut *Echols dan Shadily* (2016), Kuliner merupakan sebuah aktivitas dalam hidup yang berhubungan langsung dengan konsumsi makanan yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan kuliner sendiri biasanya diikuti dengan minuman, sebagai pengiring. Jadi, terdapat 2 hal penting dalam kegiatan berkuliner yaitu makanan dan minuman.

Di jaman sekarang pola gaya hidup membeli makanan diluar sudah menjadi kebiasaan dan pola hidup masyarakat di jaman sekarang ini. Sehingga tingginya minat pengunjung akan kegiatan berkuliner baik kuliner tradisional maupun kuliner modern. Selain itu, dengan berkembang pesatnya teknologi, membuat sebuah pemasaran jenis-jenis kuliner makin berkembang terlebih pada masa pandemi Covid-19 saat ini. Sehingga, kegiatan kuliner pada dasarnya sangat berpotensi di era modern saat ini, karena didukung dengan pola gaya hidup masyarakat di jaman sekarang.

2.3.2. Wisata Kuliner

Wisata kuliner merupakan kegiatan mengunjungi suatu tempat dengan tujuan berkuliner atau menyantap sajian berbagai jenis makanan baik secara kuliner tradisional maupun kuliner modern, selain itu biasanya dalam kegiatan ini selain berkuliner, tujuan para pengunjung yaitu untuk berekreasi di tempat tersebut. Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) edisi ketiga tahun 2003, Wisata adalah bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya dan sebagainya).

Wisata kuliner sendiri bukan hanya terfokus pada kegiatan kulinernya saja, namun bagaimana suasana, serta kesan yang ditimbulkan setelah melakukan kegiatan berkuliner. Di jaman sekarang ini wisata kuliner menjadi salah satu *option* bagi manusia untuk istirahat sejenak dari aktivitas sehari-hari yang cukup padat dan merelaksasikan pikiran dan hati.

2.3.3. Sejarah dan Perkembangan Kuliner

Sejarah kuliner jika ditinjau kembali pada era 1800-an, dimana sekolah memasak pertama di Boston, sedang mengajarkan seni mengolah makanan Amerika untuk mempersiapkan para siswa untuk menyampaikan pengetahuan mengenai dunia memasak kepada orang lain. *Merrit Fannie Farmer* pada tahun 1896, yang menerbitkan buku mengenai dunia memasak juga ikut serta hadir di sekolah memasak di Boston. Buku karya *Fannie Farmer* ini masih digunakan secara luas sebagai referensi hingga saat ini.

Wisata kuliner sendiri merupakan salah satu sektor industri pariwisata yang masih bisa dibilang baru. Wisata kuliner sendiri berkembang dari tahun 2011, ketika Erik meresmikan dibangunnya *International Culinary Tourism Association* (ICTA) sebagai sekolah kuliner pertama untuk mengadakan *culinary course* di kampus *Yale University* di Connecticut, yang pada tahun 1972 akhirnya pindah ke New York.

International Culinary Tourism Association (ICTA) menawarkan beberapa program terkait dengan wisata kuliner yang berfokus pada pelatihan dan pendidikan kuliner. Di tahun 2007, ICTA sudah menyediakan berbagai layanan konsultasi terkait wisata kuliner. Dengan peningkatan permintaan kuliner industri pariwisata menjadi focus dari layanan konsultasi ini, selain itu ICTA juga memberikan layanan konsultasi pada bidang pemasaran wisata kuliner dan kepemimpinan dalam pengembangan.

Wisata kuliner menjadi sebuah industri pariwisata yang sangat menjanjikan di masa depan. Menurut *Lucy Long* (2006) seorang peneliti dari *University Bowling*

Green, Ohio, kegiatan wisata kuliner biasanya meliputi kegiatan mencicipi makanan di restoran-restoran etnik, mengunjungi festival makanan, lalu mencicipi berbagai macam makanan pada saat melakukan perjalanan wisata.

2.3.4. KLASIFIKASI MAKANAN

2.3.4.1. Klasifikasi Makanan Menurut Cara Penyajian

Penyajian makanan adalah teknik untuk menyajikan hidangan pada orang lain untuk disantap dinikmati, biasanya sudah memiliki komposisi penyusunan dan dicocokkan dengan perpaduan dekorasi dan warna yang disusun secara menarik, sehingga dapat menambah selera penikmatnya. Di bawah ini terdapat kajian mengenai penyajian makanan Indonesia, yaitu:

a. Penyajian Makanan Secara Tradisional

Lesehan merupakan budaya penyajian hidangan dimana seseorang menikmati makanan, menikmati makanan dengan posisi duduk bersilang di atas tikar atau lantai dilengkapi dengan sebuah meja pendek untuk mempermudah seseorang menikmati makanannya. Budaya lesehan di Indonesia yang masih terkenal kebanyakan terdapat di daerah Jawa Tengah.

b. Penyajian Makanan Secara Modern

Penyajian makanan secara modern ada beberapa tipe yang berbeda, yaitu:

1. Penyajian Makanan Secara Prasmanan atau Buffet

Berupa cara penyajian makanan yang disusun paralel dan disajikan secara lengkap di atas meja besar, mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

2. Penyajian Makanan Secara Rijsttafel (*Reistafel*)

Merupakan penyajian hidangan untuk raja di Nusantara pada tempo dahulu. Pada awal mulanya tata cara Rijsttafel berkembang di kalangan Keraton Jawa. Cara penyajian makanan Rijsttafel biasanya disajikan dalam 1 meja besar dimana lauk-pauk semuanya ada disana, namun saat Belanda berada di Indonesia, budaya ini terkontaminasi dengan budaya Barat.

3. Penyajian Makanan Siap Saji

Merupakan tata cara penyajian makanan yang pada umumnya disukai oleh semua kalangan individu dikarenakan makanan cepat saji memiliki selera yang pas bagi kalangan remaja dan harganya

terjangkau. Menurut *Kamus Bahasa Inggris Merriam-Webster* (1951), Makanan siap saji adalah makanan yang persiapan dan pelayanannya dapat dilakukan dengan cepat. Istilah ini merujuk makanan yang dijual di sebuah restoran atau warung dengan persiapan yang berkualitas dan dilayankan kepada pelanggan dalam bentuk bungkus untuk dibawa keluar.

2.3.4.2. Klasifikasi Makanan Menurut Cara Menikmatinya

Disini terdapat 2 cara menikmati makanan disesuaikan dengan waktu serta tempat dimana kita menikmati makanan tersebut. Dibawah ini merupakan 2 cara menikmati makanan, yaitu:

a. Menikmati Makanan secara Formal

Menikmati makanan secara formal disini dapat diterapkan pada saat mengikuti sebuah acara atau kegiatan yang bersifat resmi. Biasanya porsi makanan yang disajikan pun berbeda dengan porsi makan non formal, secara tidak langsung hal ini akan memperngaruhi sikap kita ketika menikmatinya.

b. Menikmati Makanan secara Non-Formal

Menikmati makanan secara non formal yaitu diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, dimana orang bebas menikmati makanan sesuai dengan porsi serta menu yang diinginkan. Menikmati makanan secara non-formal biasanya bersifat santai dan tidak terikat oleh acara atau faktor tertentu.

2.4 TINJAUAN UMUM TAMAN KULINER

2.4.1. Fungsi dan Tujuan Taman Kuliner

Dibawah ini merupakan fungsi dan tujuan didirikannya sebuah Taman Kuliner, yaitu:

1. Menjadi sebuah pusat tempat berwisata kuliner bagi wisatawan. Biasanya desain yang diterapkan yaitu dengan mengusung makanan serta identitas lokal suatu daerah.
2. Menjadi sebuah pembentuk citra suatu kawasan yang signifikan pada kehidupan masyarakat modern saat ini, sebagai salah satu elemen identitas dan representasi budaya lokal suatu daerah.

3. Sebagai perwujudan produk budaya lokal yang kreatif,
Pelestarian dalam sektor memasak Indonesia harus dilakukan dengan menggunakan prinsip 3M yaitu menerapkan pemeliharaan, pemanfaatan, dan pengembangan.

2.4.2. Persyaratan Umum Taman Kuliner

Sebuah taman kuliner harus dapat untuk menarik pengunjung datang ke taman kuliner. Seperti memasukkan atraksi wisata yang memiliki daya tarik yang berbeda dari wisata kuliner untuk menarik wisatawan untuk datang berkunjung. Dibawah ini merupakan beberapa persyaratan umum sebuah taman kuliner, yaitu:

1. Aktivitas kuliner yang beragam,
2. Makanan yang disajikan memiliki ciri khas,
3. Produk tradisional, nasional dan internasional,
4. Lokasi yang bersih, nyaman, dan aman,
5. Rancangan ruangan dalam (*tenant area*) yang menarik,
6. Penataan Landskap estetis,
7. Pelayanan baik,
8. Pasar kompetitif,
9. Harga dan proporsi nilai,
10. Peluang masyarakat untuk bersosialisasi tinggi,
11. Menciptakan interaksi budaya dengan dunia kuliner,
12. Menciptakan suasana kekeluargaan.

Menurut *I Gede Ardika* selaku Menteri Pariwisata dan Kebudayaan Republik Indonesia, mencetuskan bahwa dalam sebuah mangkuk hidangan terdapat banyak peristiwa menarik, dari harmonisasi sosial dan ekologi, masa lampau hingga pertumbuhan kehidupan masyarakat. Kuliner makanan tradisional tentunya dijadikan sebagai tujuan pelestarian dari suatu taman kuliner, namun ada beberapa komponen utama yang harus diperhatikan untuk menjadikan kuliner makanan tradisional sebagai daya tarik wisatawan, yaitu: Pertama, komponen dari makanan tradisional itu sendiri baik dari segi rasa (bahan, teknik memasak, rempah, resep), segi aroma (kuat, lemah, sedang), dan segi warna (pencahayaan, komposisi, teknik, alami). Kedua adalah alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, memiliki bentuk dan bahan yang unik namun juga mudah dalam pemeliharaan: mencuci dan

menyimpan. Ketiga teknik penyajian yang mengangkat ciri khas lokal, dari teknik memasak dan cara penyajian.

2.4.3. Bentuk-Bentuk Taman Kuliner

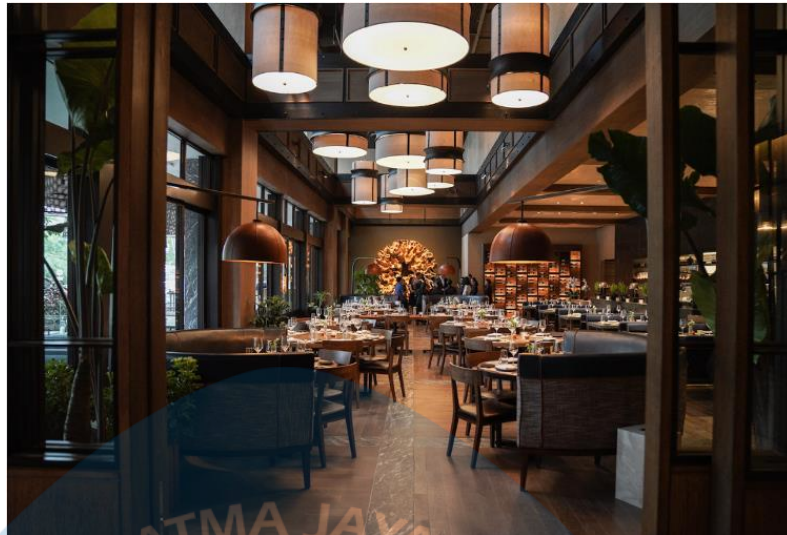
Pada mulanya, makanan hanya menjadi sebuah pelengkap dari sebuah pola kegiatan yang dilakukan oleh seseorang, namun di masa sekarnag ini makanan menjadi sesuatu yang *booming* dan wajib untuk dicicipi apabila berada di suatu daerah. Seiring dengan perkembangan jaman yang pesat, bentuk-bentuk tempat kuliner juga mengalami perubahan mulai dari jenis makanan yang sederhana dan memiliki harga murah hingga makanna yang berkelas mewah. Bentuk-bentuk sebuah pusat taman kuliner bisa dibedakan menjadi beberapa bentuk, yaitu:

a. *Restoran*

Merupakan usaha gastronomi atau tata boga yang menyediakan sebuah tempat dan pelayanan bagi masyarakat saat menikmati hidangan yang diberikan. Pada umumnya sebuah restoran menyajikan makanan untuk dimakan ditempat, namun ada beberapa restoran yang menyediakan layanan *delivery* dan *take away* untuk melayani konsumennya.



Gambar 2. 1 Contoh Restoran Cepat Saji
Sumber: Google Images, diakses oleh *Penulis*, 2021



Gambar 2. 2 Contoh Restorant Formal
Sumber: Google Images, diakses oleh Penulis, 2021

b. Pujasera atau Food Court

1. Pengertian Pujasera

Pujasera merupakan sebuah ruangan yang dirancang secara khusus, biasanya pujasera berupa kios-kios makanan dan minuman yang menawarkan aneka menu kuliner yang beraneka ragam. Suatu Pujasera dapat berdiri sendiri atau terletak di dalam sebuah ruangan yang cukup besar dan luas yang terdiri atas beberapa kios makanan yang didesain sebaik mungkin untuk menciptakan rasa nyaman bagi pengunjungnya.

Karena suatu Pujasera yang memiliki desain yang baik akan membuat para pengunjung merasa nyaman. Begitu juga sebaliknya jika suatu pujasera yang tidak didesain dengan baik akan membuat pengunjung tidak betah dan ingin cepat beranjak dari area sesegera mungkin.

2. Jenis Pujasera

Berdasarkan jenisnya pujasera dibagi menjadi 2, yaitu:

- 1) **American Style** - Pujasera jenis *American Style* memiliki konsep yang mengarahkan pengunjung untuk langsung datang ke kios-kios yang tersedia untuk memesan makanan.



Gambar 2. 3 Contoh Jenis Pujasera dengan Konsep Amerivan Style
Sumber: Google Images, diakses oleh Penulis, 2021

- 2) **African Style** - Pujasera jenis ini memiliki konsep yang sama seperti restoran yang formal, dimana Biasanya para pelayan selalu datang secara bergantian dengan berbagai jenis makanan yang memiliki bentuk dan rasa yang berbeda-beda



Gambar 2. 4 Contoh Jenis Pujasera dengan Konsep African Style
Sumber: Google Images, diakses oleh Penulis, 2021

2.4.4. Persyaratan Pujasera

Menurut Soekresno (2000), ruang yang terbentuk di dalam sebuah pujasera dibedakan menjadi 2 jenis dan memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda, yaitu:

1) Ruang Depan (*Front of House*)

Ruangan Depan (*Front Area*) memiliki fungsi pelayanan bagi para pelanggan restoran dan menjadi tempat pelanggan melakukan pola aktivitas. Dibawah ini terdapat persyaratan yang diberlakukan pada ruang depan, yaitu:

- Luas area memenuhi standar,
- Penyekat area dapur dengan area restoran memiliki ketahanan terhadap api,
- Terdapat alat detektor kebakaran,
- Memiliki sirkulasi udara yang baik,
- Ruangan bersih, rapi, dan sanitasinya memenuhi syarat kesehatan,
- Ruangan mudah untuk dilakukan pembersihan dan perawatan.

2) Ruang Belakang (*Back Area*)

Ruang belakang adalah ruang dengan fungsi dan tujuan sebagai area penyimpanan atau gudang, tempat pengolahan dan penyiapan produk olahan makanan dan minuman. Ruang Belakang juga merupakan area bekerja bagi karyawan restoran dan juga merupakan area yang dilarang untuk dimasuki pelanggan, pola aktivitas yang terbentuk di ruang belakang juga berbeda dengan pola aktivitas yang terbentuk di ruang depan. Ruang yang tergolong sebagai ruang belakang yaitu: dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area. Berikut persyaratan sebuah ruang belakang:

- Mempunyai penerangan yang cukup baik,
- Bahan makanan disimpan sesuai dengan gudang penyimpanan masing-masing,
- Lantai tidak licin dan memiliki saluran pembuangan air yang baik dan dapat memadai kebutuhan, agar tidak terjadi sumbatan,
- Terpasang alat pembuangan asap dapur, jika asap tidak mungkin keluar ruangan secara langsung,
- Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran.

3. Pedoman Luas Area dan Tata letak Meja dan Kursi

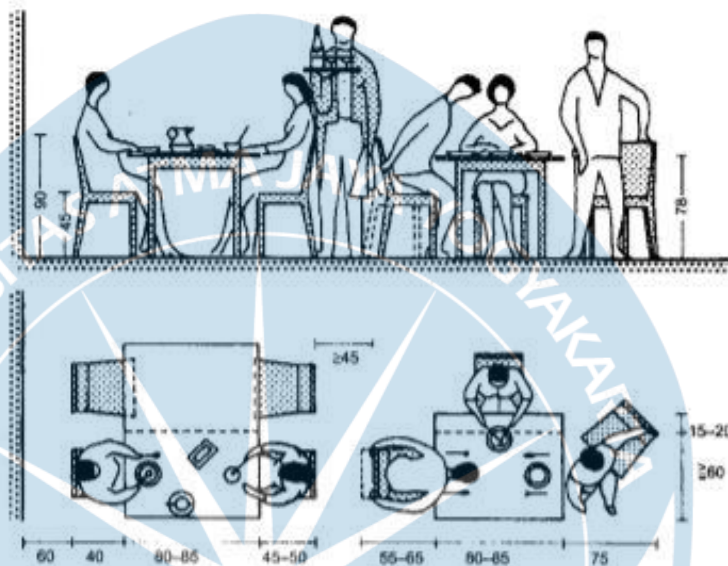
Dalam sebuah area piasera, ruang terbagi menjadi dua kategori, yakni area makan pelanggan dan area kios.

- Syarat luas area makan pelanggan = $1,6\text{m}^2$ / orang
- Luas area kios yang terdiri atas dapur, tempat cuci, tempat penyimpanan
= $1,6\text{m}^2 \times \text{Jumlah Pelanggan}$

Sedangkan, untuk tata letak meja dan kursi berdasarkan *Soekresno* (2000), diatur sebagai berikut:

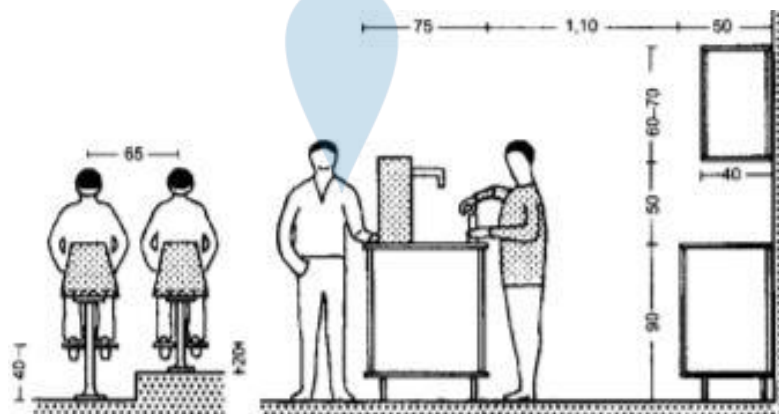
- a. Terdapat jalur pelayanan pelanggan

- b. Terdapat jarak antar satu tempat duduk tempat duduk yang lain yang membelakangi jalur pelayanan dengan jarak 1,3 m sebagai jalur 1 atau 2 pramusaji,
- c. Pergeseran maju mundur kursi untuk kebutuhan duduk antara 10-20 cm. Sedangkan, pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 30 cm,

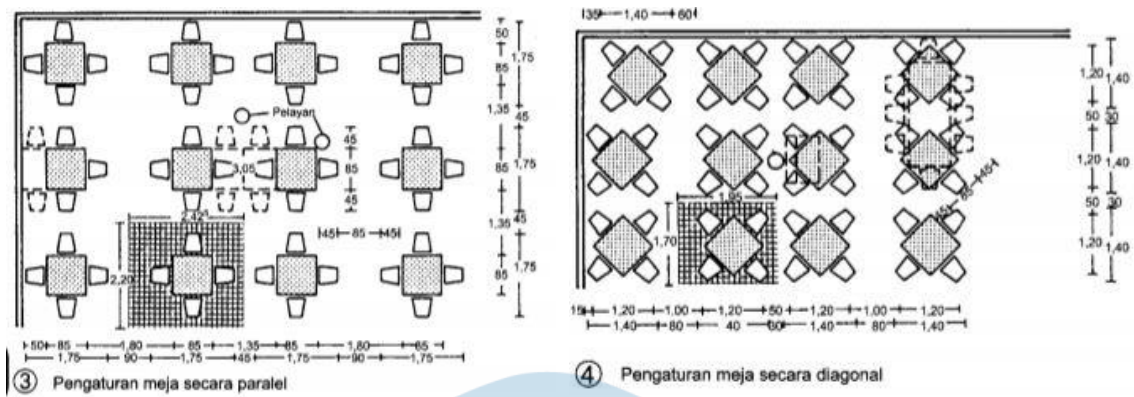


Gambar 2. 5 Area yang Dibutuhkan bagi Pelayanan dan Pelanggan
Sumber: Buku Data Arsitek Jilid I

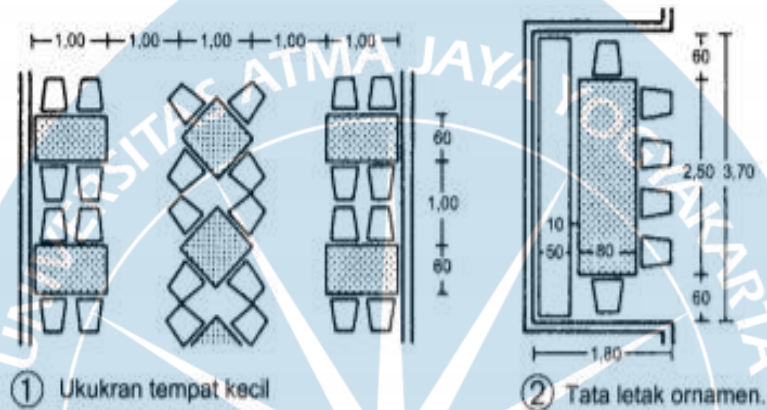
- d. Kepadatan meja *counter bar* 62 cm/orang,
- e. Jarak tempat duduk antara 1 orang dengan orang lain dengan *counter bar* minimal 8cm.



Gambar 2. 6 Area yang Dibutuhkan bagi Pelayanan di Counter Bar
Sumber: Buku Data Arsitek Jilid I



Gambar 2. 7 Ukuran dan Tata Letak Denah Meja dan Kursi
Sumber: Buku Data Arsitek Jilid I



Gambar 2. 8 Denah Meja dan Kursi Secara Pararel dan Diagonal
Sumber: Buku Data Arsitek Jilid I

2.5 TINJAUAN PRESEDEN

Studi tinjauan bangunan sejenis merupakan studi terhadap bangunan dengan tipologi sejenis guna mendapat referensi susunan ruang, bentuk dan tata masa bangunan, kondisi fisik bangunan sirkulasi dan fasilitas yang ada, sehingga menjadi pertimbangan untuk perancangan yang akan dilakukan. Proyek yang akan dijadikan studi referensi adalah Food Junction Grand Pakuwon dan MLC Centre Food Court.

2.5.1. Food Junction Grand Pakuwon



Gambar 2. 9 Aerial view kawasan Food Junction Grand Pakuwon
Sumber: pakuwonresidential.com

Food Junction Grand Pakuwon merupakan kawasan wisata kuliner yang diresmikan tahun 2016, terletak di Jalan Grand Pakuwon, Banjar Sugihan, Kecamatan Tandes, Kota Surabaya. Di kawasan wisata ini terdapat kurang lebih 100 kedai makanan yang menyajikan beragam jenis menu. Mulai dari makanan ringan, minuman, hingga makanan khas Indonesia, Jepang, Korea dan *Chinesse* food. Selain kuliner, tempat ini juga menyediakan *drugstore* dan toko komersial seperti *Watson* dan *Hypermart* juga ada di sini.

A. Fasilitas dan Ruang Khusus

- 100 *tenants* dengan beragam macam jenis hidangan
- Smoking area
- Non-smoking area
- Area Parkir
- Toilet
- Area makan dengan pendingin udara
- Area makan outdoor
- Area komersial seperti *supermarket* dan *drugstore*



Gambar 2. 10 Area di dalam Hypermart

Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

- Area panggung untuk pertunjukan dan event



Gambar 2. 11 Panggung Pertunjukan

Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

- Danau buatan atau biasa dikenal dengan sebutan Lagoon Pond dengan wahana permainan air



Gambar 2.1 Danau buatan dan wahana permainan air

Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

- Wahana permainan; bianglala, komidi putar, boom-boom car, kereta mini, VW mini, dan *trampoline*.



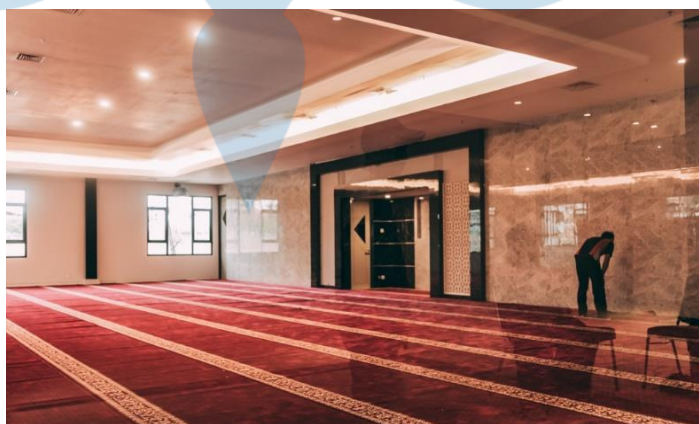
Gambar 2. 12 Seorang anak bermain di wahana trampoline
Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

- Taman lentera, Festival of Light



Gambar 2. 13 Penggunaan artificial light sebagai wahana wisata
Sumber: <https://www.hargatiket.net/food-junction-surabaya/>

- Masjid Al-Izzah sebagai tempat beribadah



Gambar 2. 14 Suasana beribadah di dalam Masjid Al-Izzah
Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

B. Bentuk dan Tata Massa

Bangunan terletak di tapak berbentuk persegi panjang, dengan massa bangunan diletakkan di salah satu sisi tapak dengan susunan linear berbentuk L. Dalam massa linear ini terdapat area makan *indoor* dan *semi-indoor* serta semua fasilitas pendukung yang ada. Dari massa bangunan menghadap keluar langsung ke area taman, danau dan area makan *outdoor* yang luas dengan berbagai macam area bermain disekitarnya.

C. Penampilan Fisik Bangunan



Gambar 2. 15 Area ruang dalam Food Junction Grand Pakuwan
Sumber: IDN Times/Reza Iqbal

Penggunaan material untuk area ruang dalam kawasan ini menggunakan perpaduan antara kayu berwarna gelap, baja yang diberi cat hitam, *polished concrete* dan pemberian warna aksen berupa tumbuhan yang disisipkan di dalam massa bangunan. Perpaduan dari material tersebut menciptakan suasana *moody* di dalam area makan yang menarik dan nyaman bagi pengguna.

Sedangkan untuk area outdoor menggunakan material perkerasan dan rumput untuk pembentukan landscapenya yang menggunakan banyak lengkungan. Pada perkerasannya sendiri juga diberi pola yang dapat memberi kesan dinamis dan ilusi luas. Pada area luar, memaksimalkan pencahayaan yang membuat lokasi mendapatkan penerangan cukup di malam hari.

D. Sirkulasi

Sirkulasi pada massa bangunan menggunakan sirkulasi linear, dengan *tenant* berada di salah satu sisi bangunan dan pengunjung dapat berjalan menelusuri

selaras yang ada di depan *tenant*. Penggunaan furnitur yang fleksibel juga memungkinkan untuk penyesuaian jalur sirkulasi.

2.5.2. MLC Centre Food Court

MLC Centre Food Court merupakan sebuah pasar kuliner hasil sebuah renovasi yang selesai dibangun tahun 2015 di Kota *Sydney, Australia*. Bangunan ini telah terbangun selama 39 tahun, yang terkenal sebagai kawasan komersial untuk perhiasan dan fesyen. *Food court* ini sangat terkenal karena berada di pusat kota dan digunakan banyak pegawai kantor saat jam kerja.

A. Fasilitas dan Ruang Khusus

- Ruang ibu menyusui dan merawat bayi
- Toilet
- Memiliki total 24 *tenants*
- Area makan *semi-outdoor*



Gambar 2. 16 Area Makan semi-outdoor yang dibatasi elemen kaca
Sumber: *MLC Centre Food Court / Luchetti Krelle | ArchDaily*

- Area pembuangan sampah yang tertata dan rapi



Gambar 2. 17 Area Pembuangan yang dibagi menurut jenisnya
Sumber: [MLC Centre Food Court / Luchetti Krelle | ArchDaily](#)

B. Bentuk dan Tata Massa

Massa bangunan berada di bawah tanah dengan kedalaman rendah dan memiliki susunan ruang kluster. Susunan *tenant* kebanyakan berada di sekeliling area bangunan, dengan area makan berada di tengah. Penyusunan area ini juga dimaksud untuk mempermudah proses perawatan dan menciptakan suasana sehat.

C. Penampilan Fisik Bangunan

Area *food court* ini menggunakan material kuat dan tahan lama, seperti *stone tiles* sebagai perkerasan, kayu berwarna cerah, baja untuk struktur, panel kayu sebagai plafon, besi dengan warna *vibrant* untuk furnitur dan kaca. Penggunaan panel kayu yang dibengkokkan dipadu dengan penggunaan kaca, menciptakan suasana luas dan terang bagi pengguna di dalamnya



Gambar 2. 18 Pemilihan material yang membuat suasana luas dan terang
Sumber: [MLC Centre Food Court / Luchetti Krelle | ArchDaily](#)

D. Sirkulasi



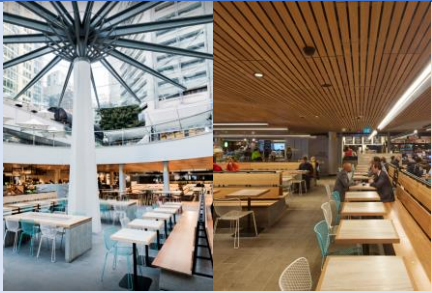
Gambar 2. 19 Lebar jalur sirkulasi lebar untuk keadaan rush hour
Sumber: [MLC Centre Food Court / Luchetti Krelle | ArchDaily](#)

Jenis sirkulasi yang terdapat pada area ini adalah sirkulasi *circular*. Dengan bentuk dasar persegi, *tenant* diletakkan disekeliling area dengan area makan ditengah, sehingga pengguna dapat keluar masuk ke dalam area *food court* dari arah mana saja dan dapat memutari tempat tersebut. Sirkulasi dibuat lebar untuk mengakomodasi banyaknya pengunjung yang datang pada saat jam istirahat kerja.

2.6 PERBANDINGAN STUDI PRESEDEN

Perbandingan antar bangunan sejenis dilihat dari fasilitas ruang, bentuk dan tata masa bangunan, kondisi fisik bangunan, dan sirkulasi guna mendapat kesimpulan yang dapat digunakan untuk membantu proses perancangan Kawasan Taman Kuliner Waduk Jombor, Klaten.

Tabel 2. 1 Tabel Komparasi Preseden dalam Beberapa Aspek

No	Komparasi	Food Junction Grand Pakuwon	MLC Centre Food Court
1	<i>Tampak</i>		
2	<i>Fasilitas</i>	• 100 <i>tenants</i> • Smoking area • Area Parkir • Toilet	• 24 <i>tenants</i> • Toilet • Toilet disabilitas • Area makan dalam ruangan

		• Area makan dalam ruangan • Area makan luar ruangan • Area komersial • Panggung pertunjukan • Danau buatan • Wahana bermain • Taman lentera • Masjid	• Area makan <i>semi-outdoor</i> • Area pengolahan sampah • Ruang ibu menyusui
3	Bentuk dan Tata Massa	Massa bangunan disusun secara linear berbentuk L, dengan lokasi <i>tenant</i> disepanjang koridor. Memiliki jenis ruang untuk makanan utama dan makanan ringan yang berukuran lebih kecil.	Bentuk ruang persegi, dengan susunan ruang yang terkluster. Meletakkan <i>tenant</i> di seputar kawasan dengan area duduk ditengah. <i>Tenant</i> memiliki ukuran yang berbeda beda.
4	Tampilan Bangunan	Eksterior <i>modern</i> dengan penggunaan panel alumunium sebagai pelingkup. Bagian dalam menggunakan material baja dan kayu berwarna gelap, <i>polished concrete</i> sebagai lantai dan aksesoris menggunakan pepohonan, menciptakan suasana <i>moody</i> .	Penggunaan bahan yang kuat dan mudah dirawat. Menggunakan warna cerah pada furnitur untuk memberi kesan luas dan cerah, serta bentuk plafon yang bergelombang yang di beri kaca sebagai sumber cahaya menciptakan suasana sehat.
5	Sirkulasi	Sirkulasi linear memanjang untuk area di dalam massa bangunan dan sirkular di sekitar taman dan mengitari danau di tengah tapak.	Sirkulasi terbentuk mengitari susunan <i>tenant</i> dan area makan yang ada di area. Dengan penggunaan jalur lebar untuk mengatasi jumlah pengunjung yang banyak saat jam kerja.

Sumber: Analisis Penulis, 2021